

GURGÒ GRILLO

VITIGNO
Grillo

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Misto, prevalentemente sabbioso

VIGNETI
Allevati a cordone speronato

VENDEMMIA
Inizi di settembre

VINIFICAZIONE
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione alcolica avviene a 15°C per circa 11 giorni

MATURAZIONE
In vasche di cemento

AFFINAMENTO
Per 6 mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino brillante

PROFUMO
Intensamente fruttato con note di pesca bianca e pompelmo combinate a cenni di erbe aromatiche

SAPORE
Sapido con un'intesa mineralità



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna piatti di buon pesce, crostacei e anti-pasti saporiti



GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° C



PREMI

2016
Decanter - Asia Wine Awards - Commended

2011
Vitality - Diploma di Gran Menzione

2008
La Selezione del Sindaco - 7° Concorso Enologico Internazionale - Medaglia d'Argento

Vitality - Diploma di Gran Menzione
2007

Concours Mondial de Bruxelles - Medaglia d'Argento

2006
Concours Mondial de Bruxelles - Medaglia d'Oro